Joues de porc braisées avec céleri et pommes de terre

Mon choix.

Durée totale: 1 h 40 min

Marinage: 50 min

Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

800 g	joues de porc suisse (à commander chez le boucher)
900 g	céleri
2	carottes
2	oignons
	sel
	poivre noir du moulin
2 cs	huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
2 cs	purée de tomates
3 dl	madère ou marsala
2 dl	vin rouge
5 dl	fond de bœuf
2	feuilles de laurier
2 branches	romarin
600 g	pommes de terre bleues ou violettes
2 cs	beurre
1 cs	farine

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

1011	kcal
40 g	de protéines
39 g	de glucides
62 g	de lipides

Contient du gluten

sans lactose

Traçable de l'assiette à la ferme:

chaque morceau de viande suisse peut être tracé sans faille jusqu'à la ferme.

Préparation

1 Éplucher le céleri et le couper en tranches de 1 cm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, découper des ronds d'env. 7 cm de diamètre et les mettre de côté. Couper le céleri restant en gros morceaux. Peler les carottes et les oignons et les couper en cubes.

2 Saler et poivrer les joues. Chauffer fortement l'huile dans une cocotte. Y saisir la viande de tous les côtés, puis la retirer. Faire suer les légumes dans le fond de cuisson, à l'exception des rondelles de céleri. Ajouter la purée de tomates et poursuivre la cuisson quelques instants. Mouiller avec le madère ou le marsala, le vin rouge et le fond. Ajouter le laurier et le romarin. Porter le tout à ébullition. Braiser pendant 2 heures à couvert dans le four préchauffé à 160° C à air chaud (chaleur supérieure et inférieure à 180° C).

3 Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Im Dampf weich garen.

4 Cuire les rondelles de céleri à la vapeur dans un panier jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Faire fondre la moitié du beurre dans une grande poêle et y tourner le céleri. Saler, poivrer et garder au chaud.

5 Retirer la viande de la cocotte et la réserver au chaud. Passer la sauce. Mélanger le reste du beurre avec la farine et l'incorporer à la sauce bouillante, laisser cuire 5 min. Saler et poivrer et remettre les joues dans la sauce.

6 Retirer la viande de la cocotte et la réserver au chaud. Passer la sauce. Mélanger le reste du beurre avec la farine et l'incorporer à la sauce bouillante, laisser cuire 5 min. Saler et poivrer et remettre les joues dans la sauce.